

Croque „Läkka“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Graubrotscheiben (ca. 1 cm dick)
- ca. 400 g jungen, würzigen Camembert mit höherem Fettanteil (min. 45% i. Tr.)
- Butter
- Backpapier
- 1 Glas Weckzeit Chutney Zwiebel„Läkka“

Ofen vorheizen (Ober-Unterhitze, ca. 200 C°). Backblech mit Backpapier auslegen. 4 Stck. große, ca. 1cm dicke Scheiben Graubrot schneiden und im Toaster goldbraun toasten. Das getoastete Graubrot auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen und jeweils 1,5 - 2 EL Weckzeit Chutney Zwiebel darauf verteilen. Anschließend den Camembert dünn aufschneiden und gleichmäßig auf die vorbereitete Graubrotscheiben verteilen. Das Croque „Läkka“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für ca. 5 - 6 min. in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn der Camembert gut geschmolzen ist Ihr Croque Läkka fertig. Guten Appetit!